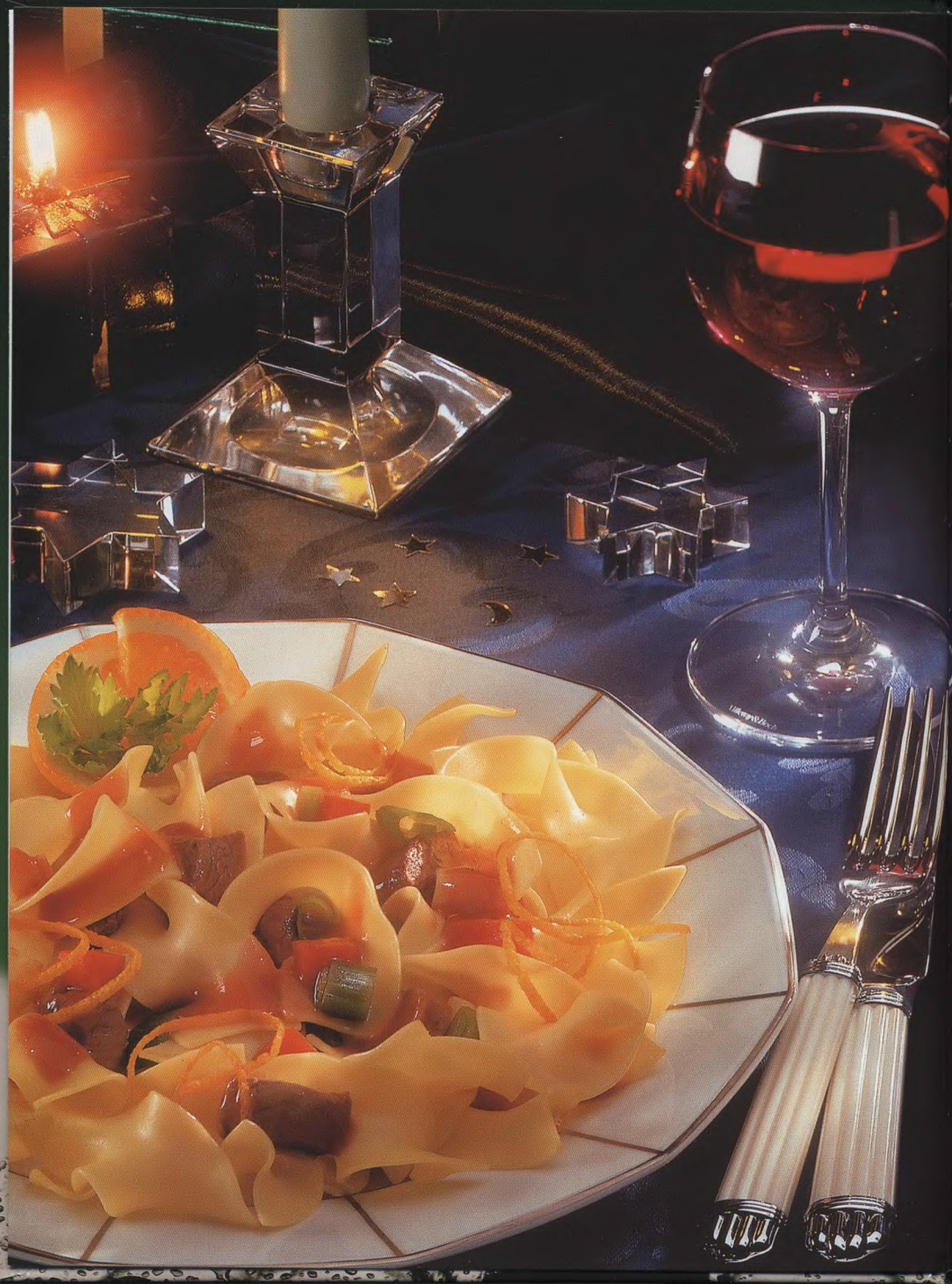
Kalte Platten

Für jede Gelegenheit

EDITION XXL



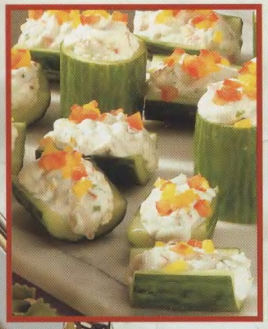
Kalte Platten

für jede Gelegenheit

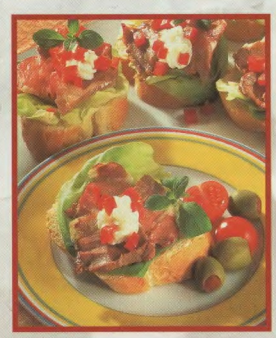
EDITION XXL

Inhalt

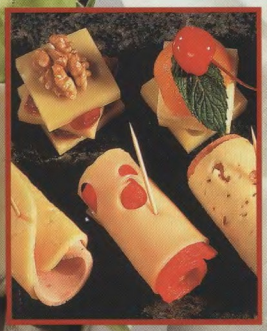
Ratgeber Seite 10



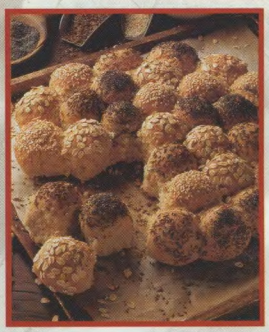
Auf die Füllung kommt es an
Seite 16



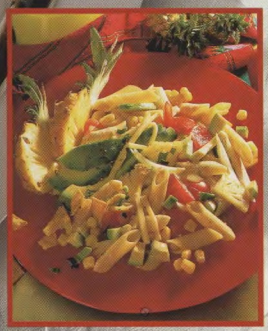
Kleine Häppchen für grosse Anlässe
Seite 32



Käse gehört einfach dazu
Seite 50



Heiss gebacken, kalt serviert
Seite 60



Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest
Seite 78

Register Seite 100

Kleine Helfer mit großem Nutzen

Bei der Zubereitung von kalten Platten ist es enorm wichtig, mit modernen Geräten zu arbeiten, da diese wesentliche Erleichterungen bringen. Ob Sie z.B. die einzelnen Teile für kleine Snacks sauber und formschön aus den verschiedenen Produkten herausarbeiten können, hängt in erster Linie von der Qualität Ihrer Arbeitsgeräte ab. Gute Messer sind das A und O für eine perfekte Küche. Messer müssen zwei Eigenschaften besitzen: sie müssen elastisch sein und sie müssen den Schnitt halten. Elastizität ist enorm wichtig für die Unfallverhütung, denn starre Messer springen bei seitlicher Belastung sofort vom Produkt und können schnell zu Verletzungen führen. Vor jedem Gebrauch sollten Sie die Messer mit dem Stahl ab-ziehen. Führen Sie das Messer ganz flach am Stahl entlang; halten Sie es zu schräg, wird es stumpf. Einmal im Jahr sollten jedoch Ihre Messer vom Fachmann nachgeschliffen werden. Ihre wertvollen Messer bewahren Sie, damit sie nicht mit anderen Werkzeugen in Berührung kommen, am besten in einem Messerblock auf.

Die folgende Auflistung zeigt Ihnen, welche Messer und andere Küchenhelfer Sie benötigen:

Kuhlenmesser (Brotmesser mit Wellenschliff ca. 18 cm),
Küchenmesser (ca. 10 cm),
Gemüsemesser (groß ca. 10 cm),
Gemüsemesser (klein ca. 8 cm),
Arbeitsmesser mit dünnem Stahl (ca. 16 cm),
Fleischmesser mit kräftigem Stahl (Schlagmesser ca. 20 cm),
Buntschneidemesser,
Lachsmesser,
Ausbeinmesser (ca. 10 cm),
Die Angaben in Klammern beziehen sich immer auf die Klingenlänge.
Wetzstahl,
Kartoffelausstecher,
Apfelausstecher,
Küchenschere,
Julienneschneider,
Spargelschäler,
verschiedene Raspeln,
Eierschneider,
Pfannenwender,
Schöpfkellen,
Schaumlöffel,
Schneebesen,
Dosenöffner,
Teigschaber,
Messbecher,
Zitruspresse,
Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen,
Pinsel in verschiedenen Größen,
Mörser mit Stößel (Pistill),
Feinsieb,
Grobsieb,
Spitzsieb,
Tortenteiler,
Wiegemesser,
Salatbesteck,
Salatzange,
Plätzchenausstecher verschiedener Motive.

Buntschneidemesser

Nicht nur schmackhaft und gesund, sondern auch ansprechend im Äußeren und dekorativ sollte eine Mahlzeit sein.

Das Auge isst mit und deshalb sind Gurken, Kartoffeln, Möhren, aber auch Früchte wie Äpfel und Birnen mit dem Buntschneidemesser leicht, schnell und schön anzurichten.

Lachsmesser

Lachs sollte bei keinem Büfett fehlen. Wer den Lachs selbst beizt, braucht zum Aufschneiden ein spezielles Messer. Das Lachsmesser hat eine besonders flexible Klinge zum leichten Lösen hauchdünner Lachsscheiben. Auch Schinken lässt sich damit mühelos zerteilen. Ein „Muss" für jeden Gourmet-Koch.

Kalte Platten

Praktisch und stilvoll servieren
„TopServe" ist das vielseitige multifunktionale System zum praktischen Transportieren und stilvollen Servieren. Es besteht aus rechteckigen Tabletts in zwei verschiedenen Größen und einem runden Tablett, die sich alle mit verschiedenen Einsätzen kombinieren lassen. Serviereinsatz, Schneidbrett und Glaseinsätze passen genau in die Tabletts, so dass durch Kombination die Tabletts für verschiedene Anwendungszwecke geeignet sind. Nach Gebrauch lassen sich Tabletts und Einsätze platzsparend stapeln.

Heiß oder kalt
Als wahres Multi-Talent für die Lösung aller Servierprobleme erweist sich die Servierplatte „Hot & Cold" aus der Kollektion „Impulse". Die verschiedensten Speisen so zu servieren, dass sie die richtige Temperatur und ihren Geschmack behalten - dafür ist „Hot & Cold" genau das Richtige. Der interessant gestaltete Einsatz mit den wellenförmigen Durchbrüchen kann vielerlei Funktionen erfüllen.
Auf einen Rechaud gestellt und mit einem Fond gefüllt, werden die Speisen auf dem Einsatz geschmackschonend warm gehalten.
Fischfilets trocknen auf diese Weise nicht aus, von Gemüsen wie Spargel kann zudem die Flüssigkeit abtropfen.

Andere Köstlichkeiten wie gebackene Champignonköpfe oder Calamares (auf dem Foto linke Platte) bleiben nicht im Fett liegen, das sehr gut ablaufen kann. Auch Steaks lassen sich auf diese Weise hervorragend servieren.
Andererseits kann man Meeresfrüchte oder Sorbets auf der Platte kühl halten. Mit gestoßenem Eis auf dem Einsatz angerichtet, kann das Wasser gut ablaufen und unter dem Einsatz noch zur Kühlung beitragen.
Das Foto zeigt zwei Möglichkeiten dieser Art des Servierens: auf der vorderen Platte mit Lachsscheiben; hinten sind Austern delikat angerichtet.

Buon Appetito!
Ein Büfett mit italienischen Vorspeisen aus Meeresfrüchten und verschiedenen Nudelgerichten ist ein außergewöhnliches kulinarisches Ereignis. Die raffiniert zubereiteten Speisen verdienen es, ebenso außergewöhnlich präsentiert zu werden. Zum Beispiel mit den Tafelgeräten der Collection „Sculptura".
Plastische Formgebung und Funktionalität gehen bei den Geräten eine enge Verbindung ein. Als Tischskulpturen geben sie jeder Tafel eine ganz besondere Note.

Wie lässt sich Spargel gekonnt servieren?
Eine überraschende Lösung, verbunden mit unbekümmerter Kreativität, bietet die Spargelplatte aus der Kollektion „Impulse". Die wellenförmigen Durchbrüche im Einsatz und seine rund angeschnittene Form lockern die strenge Geometrie der Platte auf, erfüllen aber auch eine praktische Funktion. Das vom Spargel abtropfende Wasser sammelt sich unter dem Einsatz. Der runde Anschnitt erleichtert das Herausnehmen. Die gewölbte Kante ermöglicht ein bequemes Aufheben der Platte.

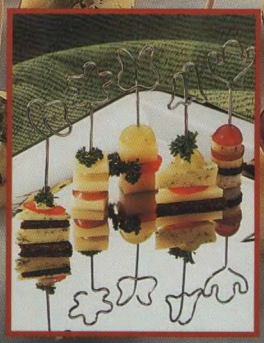
Kompositionsmöglichkeiten ohne Ende!
Überraschende, einfallsreiche Lösungen für die verschiedensten Servierprobleme bietet die Servierkollektion „Impulse". Wie zum Beispiel die abgebildeten Platten und Kabaretts, die nicht nur ein reizvolles Spiel mit geometrischen Formen bieten. Wegen der gleichen Seitenlänge lassen sich alle Elemente völlig beliebig je nach Bedarf oder Lust und Laune kombinieren.

Ein Büfett richtig in Szene setzen
Für ein Büfett sollten Sie genügend Teller haben. Rechnen Sie pro Person immer 3-4 Teller ein, um den Gästen die Möglichkeit zu bieten, die Speisen nicht auf dem Teller vermischen zu müssen. Teller gehören außerdem immer an den Anfang eines jeden Büfetts. Am Ende eines Büfetts werden die Bestecke, also Messer und Gabel sowie Servietten bereitgehalten. Vorlegebestecke sollten möglichst zweifach bei jeder Platte und Schüssel liegen, damit Ihre Gäste die Produkte schneller aufnehmen können. Bei den Salaten empfiehlt es sich, Salatzangen bereitzulegen, da die Gäste meistens nur eine Hand frei haben, um sich an den Köstlichkeiten zu bedienen. Bei jedem Büfett setzt man Blickfänge je nach vorhandenem Platz. Blickfänge können aus Früchten, Gemüsen, Blumenarrangements oder sonstigen dekorativen Gegenständen bestehen oder hergestellt werden. Ausgehend von den Blickfängen werden die einzelnen Gerichte in der Reihenfolge des Verzehrs angeordnet. Mit Cocktails und kleinen Häppchen wird begonnen. Danach folgen die auf Platten angerichteten Hauptgerichte mit entsprechend großen Zwischenräumen. In diesen Lücken werden Füll- und Beilagegerichte geboten. Salate sollten Sie im Anschluss an die kalten Platten aufstellen. Nach den Salaten folgt dann Käse in seiner Vielfalt und anschließend das Brot.
Hier nun einige Tips, wie Sie Wurst und Käse hübsch auflegen können. Die wichtigste Regel hierbei ist:
legen Sie die Ware exakt aus. Es ist wichtig, dass stets regelmäßige Abstände sowohl zwischen den einzelnen Scheiben, als auch zwischen den verschiedenen Reihen entstehen. Legen Sie die Wurst von der gleichen Art zusammen. Auch innerhalb einer „Wurstfamilie" gibt

es genügend Wurstsorten, mit denen Sie Kontraste schaffen können. Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Scheiben nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick geschnitten werden. Mit etwas dickeren Scheiben können Sie viele Formen leichter erarbeiten; dünne Scheiben fallen zusammen. Zu guter Letzt sollten Sie darauf achten, dass die Ware so ausgelegt ist, dass der Gast sich von jeder Stelle der Platte bedienen kann, ohne dass die ganze Konstruktion in sich zusammenfällt.

Achten Sie beim Käsearrangement darauf, dass sich die einzelnen Käsesorten nebeneinander auch vertragen.

Butter, Quark und Frischkäse eignen sich hervorragend als Belag für Kräcker. Wem Kräcker und Salzgebäck nicht so recht behagen, der wird vielleicht lieber auf die altbewährten Käsehappen zurückgreifen. Hierzu eignet sich jeder Käse, der sich einfach schneiden oder ausstechen lässt; also besonders Emmentaler, Appenzeller, Edamer und Gouda. Natürlich sind auch Roquefort und Gorgonzola zu diesem Zweck brauchbar. Sie schneiden oder stechen den Käse mit Plätzchenausstechern zu Blumen, Sternen, Mondsicheln oder in andere tolle Formen.



Mit ornamentbetonten **Partyspießen** aus Cromargan wirkt jeder Appetithappen noch attraktiver und lädt damit zum genussvollen Verzehr ein.

Essbäumchen können mit Obst, Käse, Wurst, Pasteten, Pralinen, Petits Fours oder aber mit Blumen, Blättern, Tischkarten, usw. bestückt werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Gurkenhäppchen Milanese

(10 Portionen)

ZUTATEN:

- *3 große Salatgurken*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *500 g Quark Magerstufe*
- *4 EL Sahne*
- *100 g Blauschimmelkäse*
- *2 Tomaten*
- *1 Zwiebel*
- *je 1 gelbe und rote Paprikaschote*
- *50 g gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Basilikum, Oregano, Petersilie etc.*
- *Cayennepfeffer*

1. Gurken waschen. Eine der Gurken halbieren und in vier Stücke, die zwei anderen in ca. 5 cm breite Stücke schneiden und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Gurken leicht salzen und pfeffern.

Auf die Füllung kommt es an

2. Für die Füllung Quark mit der Sahne cremig rühren. Blauschimmelkäse in kleine Stücke schneiden, mit einer Gabel zerdrücken und unter den Quark rühren.

3. Tomaten putzen, waschen, vierteln, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und beides ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Einige Tomaten- und Paprikawürfel zum Dekorieren zurücklegen.

4. Tomaten, Zwiebel und Paprika zusammen mit den Kräutern unter den Quark mischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Quarkmasse mit einem kleinen Löffel in alle Salatgurkenstücke füllen.

5. Gurkenhäppchen mit den restlichen Tomaten- und Paprikawürfeln dekorieren.

Tip:
Dazu schmeckt ein gemischter, knackiger Blattsalat.

Gebackene Äpfel mit Fleischfüllung

(4 Portionen)

ZUTATEN:

4 große herb-säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
70 g gemischtes Hackfleisch
70 g fein gehackte Kalbsleber
1/2 TL gehackter Salbei
Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
20 g Butter für die Form
1/8 l Weißwein

1. Die Äpfel waschen, aushöhlen. Das Fruchtfleisch hacken, mit 1 EL Zitronensaft mischen.

2. Mit dem Hackfleisch, der Leber, Salbei, Salz, Pfeffer, Zucker und dem restlichen Zitronensaft vermengen, kräftig abschmecken.

3. Die Äpfel mit der Masse füllen.

4. In eine flache, mit etwas Butter gefettete Auflaufform setzen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen, den Weißwein angießen. Im auf 200° C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Gefüllte Gurkenstücke

(4 Portionen)

ZUTATEN:

- *1 Salatgurke*
- *1 hart gekochtes Ei*
- *einige Radieschen*
- *1 Becher Gourmet-Dip Paprika und Chili (200 g) (z.B. Grünland)*
- *Kresse*
- *1 Frühlingszwiebel*
- *1/4 orangefarbene Paprika*
- *2 Oliven*
- *2 EL Mais*
- *1 Becher Gourmet-Dip Kräuter und Knoblauch (200 g) (z.B. Grünland)*
- *Schnittlauch*
- *Petersilie*

1. Die Salatgurke gut waschen, Endstücke entfernen, Gurke in 8 dünne und 8 dicke Scheiben teilen. Mit einem Löffel die dicken Gurkenstücke leicht aushöhlen.

2. Das Ei und einige Radieschen in Scheiben, die restlichen Radieschen in kleine Stücke schneiden.

3. Zusammen mit dem Gourmet-Dip Paprika und Chili in vier Gurkenstücke füllen und mit Kresse garnieren.

4. Die Tomate, Paprika und Frühlingszwiebel putzen und waschen. Die Tomate mit einem scharfen Messer in dünne Spalten, die Frühlingszwiebel in Ringe, die Paprika in Würfel und die Oliven in kleine Stücke schneiden.

5. Den Mais abspülen und abtropfen lassen. Das so vorbereitete Gemüse zusammen mit den 8 Gurkenscheiben in die verbliebenen 4 Gurkenstücke füllen.

6. Dazu den Gourmet-Dip Kräuter und Knoblauch geben und mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Gefüllte Tomaten

(4 Portionen)

ZUTATEN:

- *8 Fleischtomaten*
- *4 große Hummerkrabben*
- *2 gelbe Paprika*
- *4 EL Erbsen*
- *einige Zuckerschoten*
- *Dillfähnchen*
- *2 dicke Scheiben geräucherte Putenbrust*
- *2 hart gekochte Eier*
- *2 Becher Gourmet-Dip Kräuter und Knoblauch (z.B. Grünland)*
- *1/2 Beet Kresse*

1. Bei den Fleischtomaten großzügig den Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Die Tomatendeckel würfeln.

2. Hummerkrabben in wenig Salzwasser garen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden.

3. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser blanchieren.

4. Ein kleines Stück Paprika würfeln, mit den Erbsen, den Tomatenwürfeln und den Hummerscheiben und 1 Becher Gourmet-Dip mischen und in vier ausgehöhlte Tomaten füllen. Mit Dillfähnchen und einigen blanchierten Zuckerschoten garnieren.

5. Putenbrust, Eiweiß und Eigelb würfeln und unter den anderen Becher Gourmet-Dip heben.

6. Die Masse in die vier verbliebenen Fleischtomaten füllen und mit Kresse und etwas gehacktem Eigelb garnieren.

Auf die Füllung kommt es an

Champignons mit kerniger Kräuterfüllung

(4 Portionen)

ZUTATEN FÜR DIE GEFÜLLTEN CHAMPIGNONS:

16 mittelgroße Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60 g Haferflocken (z.B. "Köllns Echte Kernige")
1 EL Sonnenblumenöl
3 Tomaten
1 Paprika
gemischte Kräuter (z.B. Estragon, Thymian)
Jodsalz
Pfeffer
50 g Gouda (mittelalt, gerieben)
4 EL Butter

FÜR DEN SALAT:

150 g Feldsalat
1 TL Zitronensaft
4 EL Pflanzenöl
4 EL Weinessig
1 EL milder Senf
100 ml Gemüsebrühe
Jodsalz
Pfeffer
3 EL gemischte Kräuter (gehackt)

1. Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Champignonstiele, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit Haferflocken im Pflanzenöl andünsten.

2. Tomaten und Paprika klein schneiden und untermischen, die Füllung mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte des geriebenen Käses dazugeben.

3. Die Champignonköpfe von außen mit Butter bestreichen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Je zwei Teelöffel Füllung in die Champignons geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

4. Die Pilze in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200° C (Umluft: 180°, Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten überbacken.

Salat waschen und verlesen, aus den übrigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren. Die Champignons noch warm auf dem Salatbett servieren und die Vinaigrette dazu reichen.

Tip:
Als Einzelgericht können Sie einen knackigen Feldsalat dazu reichen.

Auf die Füllung kommt es an

Gefüllte Schmorgurke

ZUTATEN:

8 Schmorgurken oder
4 Salatgurken
400 g Kartoffeln
200 g Lachsfilet
1 EL Speiseöl
50 ml Weißwein
1 Becher Sahne (250 g)
Salz
grob geschroteter Pfeffer
1 Rolle Knoblauchbutter (125 g)
(z.B. Meggle)
100 ml Brühe
1 kleiner Bund Dill

1. Gurken putzen, waschen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und ebenfalls in Wasser garen.

2. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachswürfel darin anbraten, Kartoffelwürfel zugeben und miterhitzen. Weißwein und Sahne angießen, bei milder Hitze einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gurkenhälften in eine Auflaufform setzen, mit der Lachsmasse füllen und Knoblauchbutterflöckchen darauf setzen. Brühe angießen und die Schmorgurken im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Gas Stufe 2) ca.25 Minuten garen.

4. Dill waschen und trockentupfen. Gurken auf Tellern anrichten und mit Dill servieren.

Tip:

Dazu schmeckt ein knuspriges Knoblauchbutter-Baguette.

Gefüllte Weinblätter

(4 Portionen)

ZUTATEN:

- *250 g Weinblätter (in Weinlake)*
- *500 g gemischtes Hack*
- *2 Eier*
- *70 g Haferflocken (7 EL) (z.B. „Blütenzarte Köllnflocken")*
- *6 EL Wasser*
- *2 kleine Zwiebeln*
- *wenig Salz*
- *Pfeffer*
- *Oregano*
- *Paprikapulver*
- *4 EL Tomatenketchup*
- *3 EL Öl*
- *3/8 l Weißwein*
- *2 Eigelb*
- *2 TL Zucker*

1. Die Weinblätter auseinanderfalten und ca. 45 Minuten wässern.

2. Das Hack mit Eiern, Haferflocken, fein gehackten Zwiebeln und dem Wasser vermischen. Mit den Gewürzen und dem Tomatenketchup abschmecken.

3. Jeweils zwei Weinblätter so ausbreiten, dass sie sich gegenüberliegen und noch 1 cm überlappen. Dabei die glänzende Seite auf die Arbeitsfläche legen. Nun etwas Hackmasse daraufgeben, die Seiten zusammenklappen, dann aufrollen.

4. In eine große Pfanne geben, Öl und 1/8 l Weißwein dazugießen. Pfannendeckel auflegen und ca. 15 Minuten garen, dann die Weinblätter wenden. Noch einmal 1/8 l Weißwein dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Weinblätter herausnehmen und warm stellen.

5. Die Eigelbe mit dem restlichen Weißwein verschlagen und in den Kochsud geben, erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Weinsauce mit Zucker abschmecken und über die Weinblätter geben.

Pikante Auberginenröllchen

(10 Portionen)

ZUTATEN:

750 g möglichst kleine Auberginen
Salz
100 ml Olivenöl
grober Pfeffer
250 g Mozzarella
Zahnstocher
2 Chilischoten
3 Knoblauchzehen
4 EL Weißweinessig
1 unbehandelte Zitrone

1. Auberginen putzen, waschen, längs in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und kurz ziehen lassen. Auberginenscheiben ausdrücken und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Scheiben von beiden Seiten dünn mit Öl einpinseln, in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, mit Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

2. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, jeweils eine Mozzarellascheibe auf eine Auberginenscheibe legen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

3. Chilischoten waschen, längs aufschlitzen, entkernen und in Ringe. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Beides mit 1/2 TL Salz, Essig und dem restlichen Öl verrühren.

4. Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Auberginenröllchen zusammen mit Zitronenscheiben in einer Schale anrichten und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Tip:

Die Auberginenröllchen schmecken auch nach mehreren Tagen noch köstlich und können aber sehr gut auf Vorrat zubereitet werden. Anstelle von Auberginen können auch Zucchini verwendet werden.

Gefüllte Birnen

ZUTATEN:

500 g Birnen
Zitronensaft
175 g Joghurt oder Quark (1 Becher)
30 g Zucker (1-2 EL)
Vanillezucker
1 Prise Zimt
etwas Milch
20 g gehackte oder geriebene Nüsse (1 geh. EL)
60 g Haferflocken (4-5 geh. EL) (z.B. „Blütenzarte Köllnflocken")

1. Die Birnen werden halbiert und ausgehöhlt. Das Fruchtfleisch schneiden Sie möglichst klein und beträufeln es gut mit Zitronensaft, damit es nicht braun wird.

2. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zimt werden verrührt. Wenn Sie Quark nehmen, geben Sie noch etwas Milch dazu.

3. Nüsse, Haferflocken und das zerkleinerte Birnenfleisch werden daruntergehoben.

4. Diese Creme geben Sie in die ausgehöhlten Birnen und verzieren zum Beispiel mit einer Haselnuss.

Tip:
Eingemachte Birnen oder Birnen aus der Dose eignen sich auch sehr gut. In diesem Fall können Sie anstatt der Milch auch etwas Saft zum Verrühren mit dem Quark nehmen.

Auf die Füllung kommt es an

Canapés mit Lammfilet

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

600 g tiefgefrorener Lammrücken (z.B. Neuseeland)
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
2 Baguettes
40 g Butter oder Margarine
einige Salatblätter
1 kleine rote Paprikaschote
2 EL Remoulade
Oregano zum Garnieren
Alufolie

1. Den Lammrücken auftauen lässen und von Haut, Sehnen und Knochen befreien. Das Lammfilet mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet darin 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dabei ab und zu wenden. Lammfilet herausnehmen, in Alufolie wickeln und darin abkühlen lassen.

3. Vom Baguette 12 Scheiben abschneiden und mit Fett bestreichen.

4. Salatblätter putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Paprika waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.

5. Lammfilet in dünne Scheiben schneiden, die Brotscheiben mit Salat belegen. Je 3-4 Scheiben Lammfleisch darauf anrichten.

6. Etwas Remoulade daraufgeben und mit Paprikawürfeln bestreuen. Mit Oregano garnieren.

TIP:

Dazu schmecken Kirschtomaten und Oliven.

Canapés mit Tatar, Roastbeef und Lachsschinken

ZUTATEN:

Stangenweißbrot
gewürztes Tatar
Frühlingszwiebeln
Wachteleier, gekocht oder als Spiegeleier gebraten
Kaviar
Butter
Chicoréeblätter
Roastbeef
Sauce Cumberland
Salatblätter
Lachsschinkenscheiben
Petersilie

1. Stangenweißbrotscheiben mit gewürztem Tatar belegen. Obenauf mit zwei Frühlingszwiebeln garnieren. In die Mitte der Zwiebelringe ein halbes Wachtelei/Spiegelei setzen. Rundherum mit Kaviar garnieren.

2. Stangenweißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Einzelne Chicoréeblätter darauf verteilen. Roastbeef zusammenrollen und je 3 Röllchen auf eine Scheibe setzen, mit Sauce Cumberland garnieren.

3. Stangenweißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Mit Salatblättern belegen. Lachsschinkenscheiben - je zwei Scheiben schuppenförmig - auf das Brot legen. Seitlich oder obenauf mit glatter Petersilie garnieren.

Auf einer großen Platte anrichten.

Carpaccio vom Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Croûtons

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

1 kg Tafelspitz
1 l Wasser
10 Pfefferkörner
6 Nelken
6 Wacholderbeeren
3 kleine Lorbeerblätter
1 große Zwiebel, geviertelt
1 Tomate, geviertelt
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Weinessig
10 EL Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter
2 Scheiben Toast
in ganz feine Würfel geschnitten

1. Tafelspitz in kochendes Wasser mit Pfefferkörnern, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Zwiebel und Tomate geben. 2 1/2 Stunden kochen, Fleisch vollständig abkühlen lassen. Danach in ganz dünne Scheiben schneiden. Eine Platte damit auslegen.

2. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Auf dem Fleisch verteilen.

3. Aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz eine Marinade bereiten.

4. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Toastbrotwürfel darin hellbraun rösten.

5. Die Marinade über das Fleisch mit den Frühlingszwiebeln gießen und die Toastbrotwürfel darüber verteilen.

Ciabatta alla Mozzarella

(4 Portionen)

ZUTATEN:

500 g Ciabatta (ergibt 20 Scheiben)
50 g Butter zum Bestreichen
1 1/2 Pck. Mozzarella-Rollen (à 250 g) (z.B. Zottarella)
8 Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe
20 g Butter zum Andünsten
75 g Brokkoli
2 Tomaten
4 Champignons
je 1/2 gelbe, rote und grüne Paprika
4 Artischockenherzen (a. d. Dose)
4 Peperoni
4 Scheiben Salami
8 Oliven
Pfeffer aus der Mühle
2 Scheiben gekochter Schinken
30 g Schinkenwürfel
etwas Lauch
Rosmarin

1. Das Brot in 20 Scheiben schneiden und leicht buttern. Den Mozzarella mit einem Buntschneidemesser in geriffelte Scheiben schneiden.

2. Die Riesengarnelen kalt abspülen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe schälen, in dünne Scheiben schneiden und in etwas heißer Butter kurz andünsten. Die Garnelen zugeben und von beiden Seiten kurz anbraten.

3. Das Gemüse waschen. Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und bissfest garen.

4. Die Tomaten und die Champignons in Scheiben schneiden (eventuell kurz andünsten).

5. Die Paprika in Ringe schneiden. Die Artischockenherzen und Peperoni halbieren, dabei die Peperoni von den Kernen befreien.

6. Jeweils 4 Ciabatta-Scheiben wie folgt belegen und dann im vorgeheizten Backofen bei 200° C kurz überbacken, bis der Mozzarella leicht zerläuft.

Mit gelben Paprikaringen und 2 Riesengarnelen belegen, darüber Mozzarella-Scheiben legen. Mit Rosmarin garnieren.

MIT PAPRIKA
Die Ciabatta-Scheiben mit roten und grünen Paprikaringen belegen, darüber Mozzarella-Scheiben legen.

MIT SALAMI
Ciabatta mit einer Scheibe Salami belegen und darauf die halbierten Peperoni und einige Brokkoli-Röschen verteilen. Mit Mozzarella-Scheiben belegen.

MIT TOMATEN UND PILZEN
Mit Tomaten- und Pilzscheiben belegen, kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen und mit Mozzarella-Scheiben belegen.

MIT SCHINKEN UND ARTISCHOCKEN
Eine halbe Scheibe gekochten Schinken zusammen mit 2 Artischockenhälften und 2 Oliven auf die Ciabatta-Scheibe legen. Mit Schinkenwürfeln und Lauchröllchen bestreuen und mit Mozzarella-Scheiben belegen.

Crostini-Teller Toscanello

(4 Portionen)

ZUTATEN:

4 Strauchtomaten
1 TL gehackte Kräuter
2 EL gehackte Mandeln
1 EL Pinienkerne
1 Becher Mascarpone (250 g)
50 g Ziegenkäse
4 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Salz
grob geschroteter schwarzer Pfeffer
3 Bund Basilikum
1 EL geriebener Parmesan
1 Stangenweißbrot
10 schwarze Oliven

1. Tomaten kreuzweise einschneiden, Strunk entfernen und mit kochendem Wasser überbrühen. Häuten, vierteln, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und die gehackten Kräuter daruntergeben.

2. Gehackte Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten, beiseite stellen, Pinienkerne ebenfalls ohne Fett anrösten.

3. Mascarpone (drei Esslöffel zurückbehalten) und Ziegenkäse mit einem Esslöffel Olivenöl pürieren. Knoblauchzehen abziehen, eine zerdrücken und zu der Mascarponecreme geben. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

4. Basilikumblätter abzupfen (einige zum Verzieren zurücklegen), waschen, trockentupfen, mit gerösteten Pinienkernen, einem Esslöffel Olivenöl und Parmesan pürieren. Eine Knoblauchzehe zerdrücken, alles mit restlicher Mascarpone verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Stangenbrot in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 3) ca. 10 Minuten rösten.

6. Ein Drittel der Scheiben mit einer Knoblauchzehe abreiben und mit restlichem Olivenöl bestreichen, Tomatenwürfel darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gerösteten Mandeln daraufgeben. Ein Drittel der Brotscheiben mit der Mascarpone-Ziegenkäsecreme bestreichen und auf das letzte Drittel das Basilikum-Pesto verteilen.

7. Fertige Crostini auf einer Platte anrichten, mit restlichen Basilikumblättern und Oliven dekorieren.

Tip:

Dazu schmeckt ein trockener Toscanello Rosso.

Kleine Häppchen für grosse Anlässe

Gefüllte Wursttütchen auf kleinen Croûtons

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

8 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salatblätter
je 8 Scheiben Cervelatwurst, Mortadella, Fleischwurst und Thüringer Rotwurst
100 g Frischkäse
2 TL Senf
3 EL Sahne
1 kleines Glas Mixed Pickles
Petersilie und Dill zum Garnieren

1. Toastbrotscheiben vierteln oder rund ausstechen.

2. In der heißen Butter rösten und mit je einem kleinen Salatblatt belegen.

3. Die Wurstscheiben zu Tütchen drehen und mit Zahnstochern auf die Röstbrotscheiben stecken.

4. Aus Käse, Senf und Sahne eine Creme rühren und in die Wursttütchen spritzen.

5. Mit den Mixed Pickles, Petersilie und Dill garnieren.

Schweine-Paprika-Braten
(für 4 Personen)

ZUTATEN:

1 kg ausgelöstes Kotelett
Paprikapulver, rosenscharf
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1. Kotelettbraten mit Paprika einreiben, pfeffern, salzen; im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad auf dem Rost auf jeder Seite eine halbe Stunde braten. Erkalten lassen.

2. In dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte servieren.

Kräuter-Sauce

ZUTATEN:

200 g körniger Frischkäse
je 1 Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch, fein gehackt
1 Kästchen Kresse
1 EL Kapern
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1. Frischkäse im Mixer schaumig schlagen.

2. Petersilie, Dill und Schnittlauch, Kresse, Knoblauchzehe, Zwiebel, Salz und Pfeffer unter die Creme rühren, evtl. noch mit etwas süßer Sahne flüssiger machen.

Tomaten-Basilikum-Sauce

ZUTATEN:

8 kleine Tomaten
8 EL Öl
Saft von 2 Zitronen
Salz
Pfeffer
1 Bund Basilikum

1. Tomaten heiß überbrühen, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden; mit Öl und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Basilikumblätter fein schneiden und dazugeben.

Kleine Häppchen für grosse Anlässe

Kalte Platten

Jagdwurst-Brot

Jagdwurst
Butter
Graubrot
1 kleine Zwiebel
Paprikapulver

Halbierte Wurstscheiben schuppenförmig auf gebuttertes Graubrot legen. Zwiebel in Ringe schneiden, mit Paprika bestreuen und auf die Wurst geben.

Salami-Toast

Zwiebel
Salami
Butter
Toastbrot
Perlzwiebeln

Zwiebel in Ringe schneiden und mit Salami auf gebuttertes Toastbrot legen. Perlzwiebel auf die Salami geben, an beiden Seiten hochklappen. Mit einer Perlzwiebel garnieren.

Fleischwurst-Schnitte

Fleischwurst
Butter
Schwarzbrot
roter Paprika
Gewürzgurke

Fleischwurst dekorativ auf gebuttertes Schwarzbrot legen. Mit gewürfelter Paprika und in Scheiben geschnittener Gewürzgurke garnieren.

Schinken-Medaillon

Gekochter Schinken
Butter
Toastbrot
einige Spargelstückchen
1-2 hartgekochte Eier

Halbierte Schinkenscheiben auf gebuttertes, diagonal halbiertes Toastbrot legen. Darauf ein Spargelstück, in Schinken einschlagen, mit Eischeiben garnieren.

Cervelatwurst-Häufchen

Cervelatwurst
Gewürzgurken, 1 Zwiebel, 1 Tomate
Butter, Graubrot

Wurst und Gewürzgurke in dünne Streifen schneiden. Tomate fein würfeln. Alles gut mischen. Auf gebuttertes Graubrot geben. Mit Zwiebelwürfeln bestreuen.

Bierschinken-Schnitte

Pfirsiche aus der Dose
Bierschinken
Butter, Graubrot

Pfirsichhälfte in eine Scheibe Bierschinken einschlagen, auf das gebutterte Graubrot legen, mit Pfirsichspalten garnieren.

Leberwursthappen

Grobe und feine Leberwurst
Butter
Pumpernickeltaler
1 kleiner Apfel
in Spalten geschnitten
1 kleine Zwiebel
in Ringe geschnitten

Die Leberwurst auf die gebutterten Pumpernickeltaler streichen. Darüber einige Apfelspalten abwechselnd mit Zwiebelringen geben.

Gefüllte Tacos mit Crevetten

(4 Portionen)

ZUTATEN:

4 fertige Tacoschalen
16 Königscrevetten (à 10 g)
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
200 g mexikanische Sauce
1 EL Maiskörner
1 EL fein gewürfelte grüne Paprika
frischer Dill

1. Knoblauchzehe schälen und fein hacken, mit Butter erhitzen.

2. Königscrevetten abspülen, trockentupfen und in der Butter von beiden Seiten kräftig anbraten.

3. Tacoschalen im vorgeheizten Backofen bei 180° C mit der offenen Seite nach unten auf ein Backblech setzen und 3-4 Minuten aufbacken.

4. Aus dem Ofen herausnehmen und anschließend innen mit mexikanischer Sauce bestreichen.

5. In jede Tacoschale vier Crevetten legen, mit Maiskörnern und Paprikawürfeln bestreuen und mit Dillfähnchen garniert servieren.

Mini-Tortillas mit pikanter Füllung

(4 Portionen)

ZUTATEN:

100 g Weizenmehl
5 EL Wasser
1 TL Salz
1 Becher Gourmet Dip (z.B. Mexicana)
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
100 g Rinderhackfleisch
Salz
Pfeffer
Chilipulver
2 Frühlingszwiebeln
je 1/2 rote und grüne Paprikaschote
2-3 EL Maiskörner

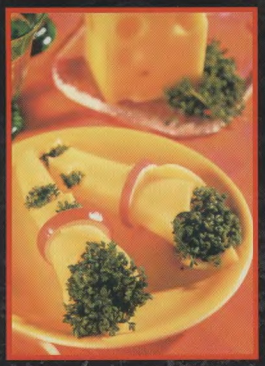
1. Mehl mit Wasser und Salz zu einem festen Teig verkneten. Kurz ruhen lassen. Aus dem Teig acht gleich große Kugeln formen und diese auf einer gemehlten Fläche mit dem Rollholz zu dünnen Teigfladen mit etwa 10-12 cm Durchmesser ausrollen.

2. Anschließend die Fladen ohne Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite knapp 1 Minute backen, bis sich der Teig leicht bräunt und Blasen wirft.

3. Die fertigen Tortillas mit Gourmet Dip bestreichen.

4. Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln, in heißer Butter andünsten. Hackfleisch zugeben, kräftig anbraten und pikant abschmecken. Anschließend auf die Tortillas verteilen.

5. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, die Paprikaschoten fein würfeln, mit den Maiskörnern mischen und über die Tortillas geben.



Tip:
Eine tolle Idee sind Zwiebelringe zum Zusammenhalten von Wurst und Käseröllchen.

Walnuss auf Allgäuer Bergkäse

ZUTATEN:

- *3 EL Himbeerkonfitüre*
- *1 EL Orangenlikör*
- *1 EL fein gewürfeltes Orangeat*
- *250 g Allgäuer Bergkäse in etwa 5 mm starken Scheiben*
- *12-16 Walnüsse*

1. Die Himbeerkonfitüre mit dem Orangenlikör und dem Orangeat verrühren.
2. Eine Seite des Käses damit bestreichen und eine zweite Scheibe daraufl egen.
3. Diese wieder bestreichen und eine dritte Scheibe daraufl egen.
4. In Würfel schneiden.
5. Mit wenig Marmelade die Walnusshälften auf den Käse drücken.

Venuspölsterchen

ZUTATEN:

- *16 Aprikosenhälften aus der Dose*
- *125 g Limburger*
- *25 g Allgäuer Emmentaler*
- *16 Cocktailkirschen*
- *16 Minzeblättchen*

1. Die Aprikosenhälften aus der Dose auf ein Stück Küchenkrepp legen.
2. Aus den Käsen Quadrate schneiden und auf ein Holzspießchen stecken.
3. Darauf die Aprikosenhälften spießen und mit einer Cocktailkirsche und einem Minzeblättchen krönen.

Pikante Käse-Spießchen

ZUTATEN:

8 Scheiben Allgäuer Bergkäse
8 Scheiben Seelachsschnitzel

1. Die Seelachsscheiben auf Küchenkrepp entölen.
2. Zusammen mit den Bergkäsescheiben aufrollen.
3. Mit Holzspießchen zusammenhalten.

So wird's auch bei den folgenden Paaren gemacht!

8 Scheiben Edamer
8 Scheiben Roastbeef

8 Scheiben Tilsiter
8 Scheiben längs und dünn geschnittener Rettich

8 Scheiben Butterkäse
8 Scheiben Bierschinken

8 Scheiben Schnittkäse mit Paprika oder Kräutern
8 Scheiben Rinderschinken

8 Scheiben Butterkäse
8 Scheiben Tilsiter, dazwischen fein gehackte Kräuter in Öl

8 Scheiben deutscher Gouda dazwischen pikantes Fruchtrelish

Castello Carpaccio

ZUTATEN:

2 Stück glatte Petersilienzweige
einige Basilikumblätter
frischer Rosmarin
1/2 TL grüne Pfefferkörner
1 rote Pfefferschote
10 schwarze Oliven
8 EL kaltgepresstes Olivenöl
250-300 g Weißer Castello

1. Kräuter waschen, die Blätter klein rupfen, Rosmarin eventuell etwas schneiden.

2. Pfefferkörner zerdrücken, die Pfefferschote in feine Ringe schneiden.

3. Oliven und Knoblauch in Scheiben schneiden.

4. Alle Zutaten mit dem Olivenöl verrühren und 2-3 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

5. Den Weißen Castello in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.
Die gewürzte Ölmischung darüberträufeln und servieren.

TIP:

Im Winter hat die Petersilie oft dicke, saftige Stiele, die kleingehackt mitgegessen werden können. Dazu passt warmes Baguette oder Röstbrot.

Glasierte Apfelscheiben mit Blauschimmelkäse

ZUTATEN:

4 mittelgroße Äpfel (z.B. Elstar)
50 g Butter
2 EL Honig
1 Prise Koriander
Pfeffer aus der Mühle
150 g Blauschimmelkäse
50 g halbierte Walnusskerne
einige Blätter Feldsalat oder Rauke

1. Äpfel waschen und längs in Scheiben schneiden.

2. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Honig dazugeben und Butter mit Honig und Koriander verrühren und erhitzen.

3. Die Apfelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten.

4. Mit wenig Pfeffer bestreuen. Auf Portionsteller dekorieren und pro Person einige Blauschimmelkäsescheiben dazugeben.

5. Mit Walnüssen und Feldsalat dekorieren.

Mozzarella Caprese

(4 Portionen)

ZUTATEN:

- *4 mittelgroße Tomaten*
- *250 g Mozzarella (z.B. Galbani Santa Lucia Mozzarella Maxi)*
- *2 EL Olivenöl*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Salz*
- *grob gemahlener Pfeffer*

1. Tomaten waschen und Stielansätze entfernen.

2. Mozzarella abtropfen lassen und mit den Tomaten in Scheiben schneiden.

3. Tomaten und Mozzarella abwechselnd schuppenförmig auf vier Tellern anrichten.

4. Olivenöl und Zitronensaft verrühren, mit Salz würzen, Caprese damit beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

Tip:
Caprese kann anstatt mit Öldressing auch mit Pesto serviert werden. Dazu zwei Bund Basilikum, vier Esslöffel geröstete Pinienkerne, eine Knoblauchzehe, 1/8 l Olivenöl, zwei Esslöffel italienischen Mascarpone, einen Teelöffel Zitronensaft und 50 g geriebenen Parmesan in einem Mörser zerreiben oder im Mixer pürieren, mit Salz abschmecken und Caprese auf dem Pesto anrichten.

Pikante Käsekugeln

(4 Portionen)

ZUTATEN:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 mittelgroße Zwiebeln, sehr fein gewürfelt
2 Eigelbe
2 EL fein geriebener Bergkäse
2 EL fein gehackte Blattpetersilie
2 EL Rosenpaprika
2 EL Kümmel

Den Frischkäse mit Eigelben, Zwiebeln und Bergkäse gut vermengen. Daraus 20-24 kleine Kugeln formen. Je ein Drittel in Petersilie, Rosenpaprika und Kümmel wälzen. Dazu Vollkornbrot oder Pumpernickel.

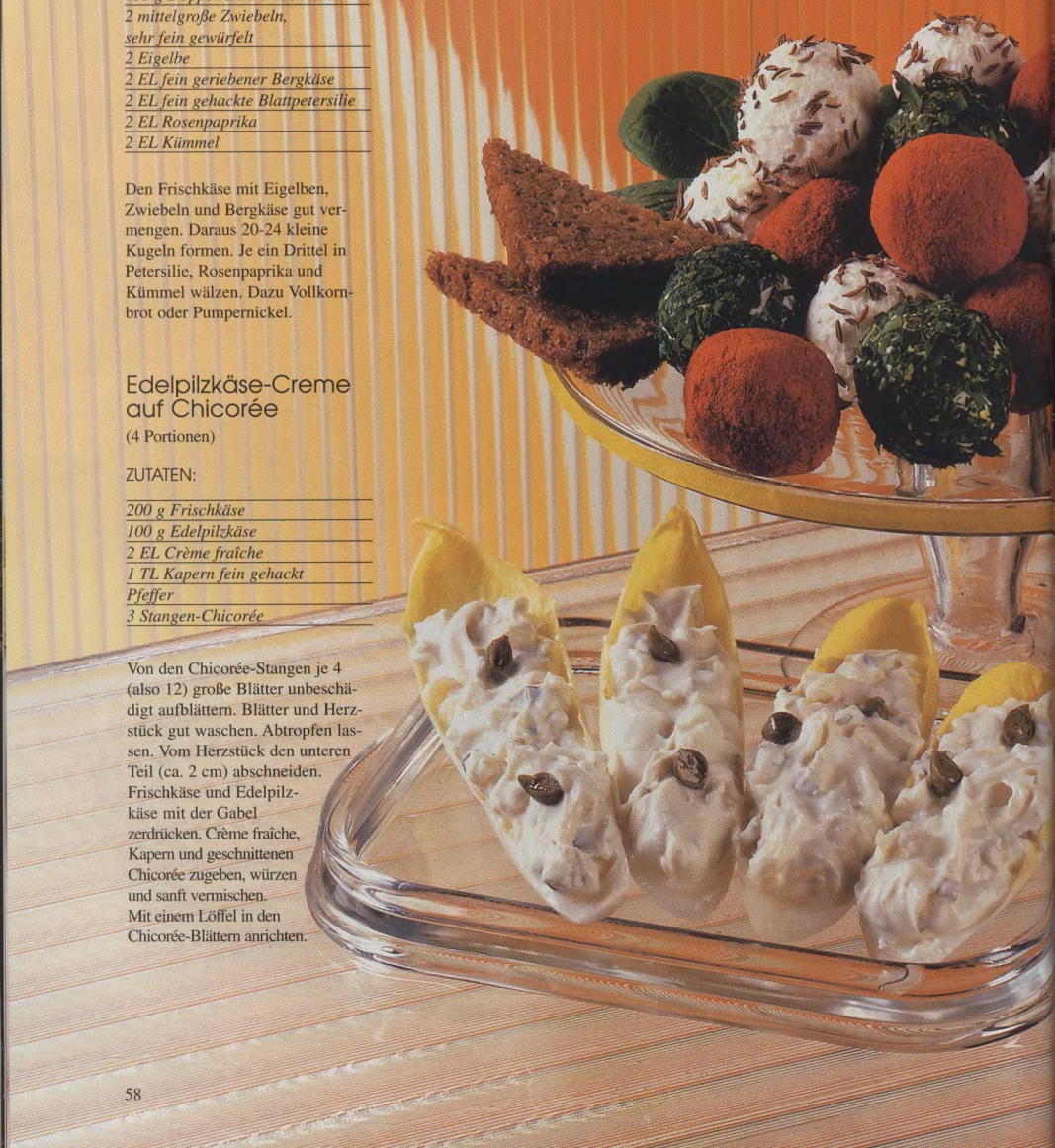
Edelpilzkäse-Creme auf Chicorée

(4 Portionen)

ZUTATEN:

200 g Frischkäse
100 g Edelpilzkäse
2 EL Crème fraîche
1 TL Kapern fein gehackt
Pfeffer
3 Stangen-Chicorée

Von den Chicorée-Stangen je 4 (also 12) große Blätter unbeschädigt aufblättern. Blätter und Herzstück gut waschen. Abtropfen lassen. Vom Herzstück den unteren Teil (ca. 2 cm) abschneiden. Frischkäse und Edelpilzkäse mit der Gabel zerdrücken. Crème fraîche, Kapern und geschnittenen Chicorée zugeben, würzen und sanft vermischen. Mit einem Löffel in den Chicorée-Blättern anrichten.



Frischkäse Gärtnerin

(4 Portionen)

ZUTATEN:

250 g Frischkäse
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1 Stange Staudensellerie
1 EL scharfer Senf
1 TL grüner Pfeffer
2 EL Schnittlauch, geschnitten
3 EL süße Sahne
Salz
Pfeffer

Die Selleriestange quer in sehr dünne Blättchen schneiden. Den grünen Pfeffer fein hacken. Alle Zutaten mit einer Gabel gut vermengen und pikant abschmecken. Schmeckt gut auf Kräcker oder dunklem Roggenbrot.

Brötchenkranz

(für 34 Brötchen)

ZUTATEN:

700 g Weizenmehl Type 550
3 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
850 ml Vollmilch (lauwarm)
500 g Haferflocken (z.B. „Blütenzarte Köllnflocken")
1 TL Jodsalz
Milch zum Bepinseln
Kümmel, Mohn, Sesam sowie Haferflocken (z.B. „Köllns Echte Kernige") zum Bestreuen

1. Mehl in eine Schüssel geben und Hefe sowie Zucker untermischen. Zusammen mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2. Haferflocken und Salz hinzufügen, durchkneten und weitere 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf einem gefetteten Backblech zu einem Kranz zusammensetzen und 20-30 Minuten ruhen lassen.

4. Mit Milch bestreichen und mit Kümmel, Mohn, Sesam und Haferflocken bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste backen. Ober-/Unterhitze 220° C, Umluft: 200° C. Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten.

Salz-Kümmel-Stangen aus Butter-Sauerrahm-Mürbeteig

ZUTATEN:

Mürbeteig
1 Eigelb
grobes Salz
Kümmel

1. Den Teig nach Anweisung zubereiten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

3. Zu Spiralen drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

4. Das Eigelb verrühren, die Stangen damit bestreichen, gleichmäßig mit Salz und Kümmel bestreuen und 15 Minuten lang bei 200° C (Gas Stufe 3) goldgelb backen.

Butter-Sauerrahm-Mürbeteig:

ZUTATEN:

250 g Mehl
1 Msp. Paprikapulver
1 Prise Salz
150 g Butter
3 EL Sauerrahm

1. Stellen Sie alle Zutaten griffbereit hin. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben.
In der Mitte eine Mulde formen.

2. Butter, Sauerrahm, Paprikapulver und Salz zugeben und von außen nach innen mit einem Messer hackend zu Bröseln vermischen.

3. Alles mit den Fingerspitzen gut in den Teig einarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, noch Sauerrahm hinzufügen. Der Teig darf nicht warm werden. Den Teigballen in Alu- oder Frischhaltefolie verpacken und kühlen.

4. Teig erneut durchkneten und verarbeiten.

Blätterteig-Gewürztaler

(4 Portionen)

ZUTATEN:

600 g Blätterteig
200 g gemischte, gehackte Kräuter
100 g Butter
100 g Semmelbrösel
2 EL Kapern
Salz
Pfeffer

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

2 Eier
Sesamkörner

1 Den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein Backblech setzen.

2 Die Kräuter mit der Butter vermischen. Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und gehackte Kapern unterkneten. Die Masse löffelweise auf die Hälfte der Taler verteilen.

3 Die Ränder mit einem verquirlten Ei bestreichen und je einen der übrigen Taler darauflegen und zudrücken.

4 Oberfläche mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 3) 20 Minuten backen. Warm servieren.

Blätterteig:

ZUTATEN:

250 g Mehl
1 Prise Salz
1/8 l sehr kaltes Wasser
250 g Butter

1 75 g Mehl mit 200 g gekühlter Butter verkneten. Den Teig zu einem dicken Rechteck formen und kalt stellen.
175 g Mehl mit 50 g Butter , kaltem Wasser und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig zur Kugel formen, über Kreuz einschneiden und kalt stellen.

2 Den kugelförmigen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem Quadrat ausrollen.
Den rechteckig geformten Teig in die Mitte des ausgerollten Teiges legen, Teigenden darüber zusammenschlagen.

3 Teigballen mit Hilfe des Wellholzes zu einer 1 cm dicken, 20 x 30 cm großem rechteckigen Teigplatte auf bemehlter Fläche auswellen.
Das Mehl von der Teigplatte abpinseln. 1/3 der Teigplatte einschlagen, das daran haftende Mehl wieder abpinseln. Jetzt das verbleibende Teigdrittel darüber legen.
Teigpaket in Folie oder Pergamentpapier wickeln und 15 Minuten kalt legen.
Den Vorgang des Auswellen und Einschlagens der Teigplatte noch dreimal wiederholen.
Den Teig jeweils kalt legen.

Tip für Blätterteig:
Blätterteig geht nur gut auf, wenn man das Backblech nicht einfettet, sondern mit kaltem Wasser abspült. Das Wasser verdampft und wirkt wie ein Treibmittel.

Zuppa verde
(10 Portionen)

ZUTATEN:
AM VORTAG:

1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Butter
3 EL Mehl
2 l Hühnerbrühe (evtl. Instant)
Salz
Pfeffer

VOR DEM SERVIEREN (AM BRUNCHTAG)

1 Becher Sahne (250 g)
100 g gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Rucola, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Sauerampfer, Zitronenmelisse etc.)

1. Am Vortag Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelringe darin anschwitzen, mit Mehl überstäuben und einige Minuten dünsten lassen.

3. Brühe angießen, ca. 10 Min. garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Vor dem Servieren Sahne und Kräuter unterziehen, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Römisches Frühstücksbrot
(10 Portionen)

ZUTATEN:

1/2 Pck. Backmischung für Hefeteig (= 500 g)
50 g rote, kandierte Kirschen
1 TL abgeriebene Zitronenschale
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangeat
150 g Rosinen
Fett für die Formen

FÜR DIE ZITRONENBUTTER:

125 g weiche Butter
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 TL Zitronensaft
1 Prise Ingwerpulver
1 TL Zucker

FÜR DIE HONIG-MANDEL-BUTTER:

125 g weiche Butter
2 EL gemahlene Mandeln
1 TL gehackte Mandeln
1 TL Honig

1. Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Kandierte Kirschen fein hacken, mit Zitronenschale, Zitronat, Orangeat und Rosinen unter den Teig kneten. Teig auf zehn kleine gefettete Terracotta-Töpfe (oder Timbale-Förmchen) aufteilen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Oberfläche kreuzweise einritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 3) ca. 35 Minuten goldbraun backen.

4. Für die Zitronenbutter Butter mit Zitronenschale und -saft, Ingwerpulver und Zucker verrühren.

5. Für die Honig-Mandelbutter Butter mit Mandeln und Honig vermischen.

6. Die Buttermischungen nach Wunsch mit Zitronenspiralen und Mandelblättchen garniert servieren.

7. Ausgekühlte Brote in den Terracotta-Töpfen servieren und dazu die Buttermischungen reichen.

Tip:
Sollten Sie keine Terracotta-Töpfe oder Timbale-Förmchen zur Hand haben, können Sie das Frühstücksbrot selbstverständlich auch in einer großen, gefetteten Springform backen und in Scheiben geschnitten servieren.

Pilzstrudel mit Schnittlauchrahm

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

225 g Korngut Type 550 oder Weizenmehl Type 550 (z.B. Aurora)
1/2 TL Salz
3 EL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Eigelb
1/2 TL Essig

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Tütchen getrocknete Steinpilze
150 g Frühstücksspeck
750 g Champignons
3 Frühlingszwiebeln
6 EL Öl
125 g Kräuter Crème fraîche
Salz
Pfeffer
4 EL Paniermehl

FÜR DEN RAHM:

300 g Crème fraîche
400 g saure Sahne
1 großer Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker

AUSSERDEM:

Weizenmehl zum Bearbeiten
Backpapier
3 EL Öl

1. Mehl, Salz, Öl, Wasser, Eigelb und Essig mit dem Knetstab des Handrührers verkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 Min. mit den Händen durchkneten. Zu einer Kugel formen und auf einen bemehlten Teller setzen. Einen Topf, in dem zuvor Wasser gekocht wurde, abtrocknen, über den Teig stülpen.
Teig 30 Min. ruhen lassen.

2. Die Steinpilze in 1/8 l warmem Wasser einweichen.

3. Speck in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln und Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

4. Speck in 3 EL Öl ausbraten. Frühlingszwiebeln und Champignons anbraten und die Steinpilze mit der Brühe dazugeben. So lange dünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

5. Kräuter Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Geschirrtücher ausbreiten, leicht mit Mehl bestäuben, den Teig ausrollen, mit den Händen zu einem Rechteck von 50 x 70 cm ausziehen. Teig mit 3 EL Öl bestreichen, 2/3 des Teiges mit Paniermehl bestreuen.

7. Die Pilze darauf verteilen. An den Querseiten einen Rand von ca. 4 cm lassen. Den Strudel mit dem Tuch von der Seite, auf der die Füllung liegt, aufrollen.

8. Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 2 EL Öl bestreichen. Auf der 2. Schiene von unten backen, dabei das restliche Öl auf die Oberfläche streichen. Backzeit 30 Minuten bei 200° C.

9. Crème fraîche und saure Sahne verrühren. Schnittlauch schneiden, unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauchrahm zum warmen Strudel servieren.

Hähnchentaschen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

150 g Magerquark
1/2 TL Salz
1 Ei
6 EL Öl
225 g Weizen-Vollkornmehl oder Korngut-Vollkornmehl (z.B. Aurora)
1/2 Pck. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Hähnchenfilet
125 g Porree
125 g Möhren
30 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
1 TL Curry
1 TL Paprika
Pfeffer und Salz
2 EL Öl
2-3 EL Sojasauce

AUßERDEM:

Backpapier
1 Eigelb
1 TL Wasser

1. Quark mit Salz, Ei und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterarbeiten. Den Teig kühl stellen.

2. Hähnchenfilet und Porree in Streifen und Möhren in Stifte schneiden. Erdnüsse hacken.

3. Gewürze kurz im mittelheißen Öl anrösten. Fleisch darin anbraten, beiseite schieben.

4. Porree, Möhren und Erdnüsse andünsten. Mit Sojasauce ablöschen und gut zugedeckt 10 Minuten garen, mit Salz abschmecken.

5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 45 x 30 cm ausrollen. Daraus 6 Quadrate von 15 x 15 cm schneiden. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Füllung jeweils als Streifen auf die Mitte der Quadrate legen. Teig darüber zusammenklappen, die Enden unterschlagen.

6. Eigelb mit Wasser verrühren, die Taschen damit bestreichen und auf der 2. Schiene von unten ca. 25-30 Min. bei 200° C backen.

Gemüse-Tarteletts

FÜR DEN TEIG:

100 g Magerquark
100 g Butter
1 Eigelb
100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Zucchini
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 EL Butterschmalz
1/4 l Sahne
1/8 l Milch
3 Eier
1/2 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer

ZUM BESTREUEN:

100 g geriebener Bergkäse

1. Den ausgedrückten Quark mit Butter und Eigelb verrühren. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und kleine, gebutterte Tartelette-Förmchen damit auslegen.

3. Zucchini, Frühlingszwiebeln und Paprika in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Die Tomaten vom Strunk entfernen, einige Sekunden in sprudelnd heißes Wasser tauchen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, die Tomaten achteln und das Innere herausschneiden.

5. Das angedünstete Gemüse in die Förmchen verteilen und die Tomatenachtel kreuzförmig oben auflegen.

6. Milch, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und den klein geschnittenen Basilikum verrühren und über das Gemüse geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Hackfleisch-pastetchen

ZUTATEN:

500 g Mehl
1/4 TL Salz
30 g Hefe
200 ml lauwarme Milch
1 Ei
100 ml Sojaöl
1/2 Zwiebel
je 1/2 rote und grüne Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
500 g Hackfleisch
1 EL gehackte Petersilie
1 Bund geschnittener Schnittlauch
je 1/4 TL gehackter Majoran und Thymian
1 Ei
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 Eigelb

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in der Mitte anbringen, das Salz auf den Rand des Mehls streuen. Die Hefe zerbröckeln, zusammen mit der Milch in der Vertiefung verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben. Den Vorteig zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Ei und Sojaöl zugeben, zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, bis etwa zum doppelten Volumen. Vor der Weiterverarbeitung auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten.

3. Gemüse putzen und hacken. Mit Fleisch, Kräutern und Gewürzen verrühren.

4. Teig ausrollen, 8 leicht mit Sojaöl gefettete ovale Brioche-förmchen damit auslegen. Fleischmasse einfüllen. Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen, Teigränder damit bestreichen. Teigdeckel zurechtschneiden, auflegen, Ränder zusammendrücken und abschneiden.

5. Für den Dampfabzug kleine Öffnungen aus den Deckeln stechen. Kamine aus doppelt gefalteter Alufolie einsetzen. Pastetchen noch etwa 20 Minuten gehen lassen. 20 - 25 Minuten im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiebeleiste bei 220° C (Gas Stufe 4) backen.

Abbildung siehe Seite 13.

Mini-Käsesoufflés

(4 Portionen)

ZUTATEN:

2 Kräuterbutter-Baguettes aus dem Kühlregal (à 175 g) (z.B. Meggle)
3 Eier
1 TL Zucker
3 EL Crème double
4 EL geriebener Gouda
3 EL Mehl
Salz
einige Tropfen Zitronensaft

1. Baguettes nach Packungsanweisung im Backofen aufbacken, in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech oder in einer großen Auflaufform verteilen.

2. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Crème double, geriebenem Käse und Mehl verquirlen.

3. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zitronensaft schaumig schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse heben.

4. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Masse mit einem Löffel vorsichtig auf den einzelnen Baguettescheiben verteilen und die Mini-Soufflés etwa 15 Minuten backen. Danach kurz bei 250° C (Gas Stufe 4) gratinieren. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse verziert auf einer Platte anrichten.

Sandwich-Party

(6 Portionen)

ZUTATEN:

24 Scheiben Toastbrot, nach Belieben hell, dunkel oder Mehrkorn
Butter oder Margarine zum Bestreichen

FÜR DIE FÜLLUNG BANGKOK:

100 g Putenaufschnitt
3 EL Mandarinen (aus der Dose)
3 EL Mayonnaise
1 TK Gewürzmischung Indien (z.B. Fuchs)

FÜR DIE FÜLLUNG ROMA:

6 Scheiben Salami
80 g Mozzarella
4 EL Tomatensauce mit kleinen Stückchen
Salz
Pfeffer
Parmesancroûtons (z.B. Fuchs Crispins)

FÜR DIE FÜLLUNG AMSTERDAM:

3 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Gouda
2 Scheiben Ananas
Kräuter-Croûtons (z.B. Fuchs Crispins)

FÜR DIE FÜLLUNG KÖLN:

1 Zwiebel
100 g Mett
2 TL grüner Pfeffer (z.B. Fuchs)
1/2 TL Pfeffer schwarz, grob geschrotet (z.B. Fuchs)
Knoblauch-Croûtons (z.B. Fuchs Crispins)

1. Toastscheiben dünn mit Butter oder Margarine bestreichen.

2. Für die Füllung Bangkok: Putenaufschnitt und Mandarinen würfeln, mit Mayonnaise verrühren und mit Gewürzmischung Indien pikant abschmecken.

3. Für die Füllung Roma: Salamischeiben und Mozzarella fein würfeln, mit Tomatensauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan-Croûtons bestreuen.

4. Für die Füllung Amsterdam: Schinken-, Gouda- und Ananasscheiben würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kräuter-Croûtons bestreuen.

5. Für die Füllung Köln: Zwiebel abziehen, fein hacken und mit Mett und Pfefferkörnern mischen. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen und Knoblauch-Croûtons bestreuen.

6. Toastscheiben diagonal durchschneiden und jede Füllung auf drei Toastscheiben verteilen, dabei einen Rand frei lassen. In einen vorgeheizten Sandwichtoaster geben und jeweils mit einer Toast-scheibe abdecken. Den Deckel des Sandwichtoasters nach Anweisung schließen und ca. 5 Minuten backen. Sandwiches herausnehmen und auf einem großen Teller anrichten.

7. Nach Wunsch mit Croûtons bestreuen und mit Kräutern garniert servieren.

Pizza-Toast

(4 Portionen)

ZUTATEN:

100 g Brokkoli
2 Artischockenherzen (aus der Dose)
1/2 gelbe Paprika
2 Tomaten
1 halbe Zucchini
4 Lauchzwiebeln
8 Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe
20 g Butter zum Andünsten
1 große Scheibe gekochter Schinken
4 schwarze Oliven
1 Pck. Mozzarella-Rolle (à 250 g) (z.B. Zottarella)
12 Scheiben Toast
50 g Butter zum Bestreichen
4 TL Tomatenmark
Salz
Pfeffer aus der Mühle
fein geschnittenes Basilikum

1. Das Gemüse waschen und putzen. Den Brokkoli etwa 8 Minuten in Salzwasser garen.

2. Die Riesengarnelen kalt abspülen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe schälen, in dünne Scheibchen schneiden und in der heißen Butter kurz andünsten. Die Garnelen von beiden Seiten kurz anbraten.

3. Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Die Paprikahälfte in Würfel, die Oliven in feine Stücke und den gekochten Schinken in Streifen schneiden. Die Tomaten, die Zucchini, die Artischockenherzen in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln halbieren.

4. Den Mozzarella zur Hälfte in Scheiben schneiden, den restlichen Mozzarella in Streifen und Würfel schneiden.

5. Die 12 Toastbrote leicht anrösten. 4 Toasts mit Tomatenmark bestreichen und mit den Paprikawürfeln, den Lauchzwiebeln und den Brokkoli-Röschen belegen. Die Mozzarellastreifen darüberlegen.

6. Die übrigen 8 Toastbrote buttern und mit dem fein geschnittenen Basilikum bestreuen; etwas Basilikum übriglassen. 4 Toasts mit Mozzarellascheiben belegen, die Garnelen obenauf legen und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.

7. Die übrigen Toasts mit den Tomaten- und Artischockenscheiben und den Schinkenstreifen belegen und mit Olivenstücken und Mozzarella-Würfeln bestreuen.

8. Die Toastbrote im vorgeheizten Backofen bei 200° C überbacken, bis der Mozzarella leicht zerläuft.

Mexiko-Nudeln

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

250 g Röhrchennudeln
1 EL Öl
2 Fleischtomaten
2 Avocados
2 Scheiden Ananas (Dose)
1 große Zwiebel
1 kleine Dose Mais
100 g Tortilla-Chips
80 g Gouda (grob gerieben)

FÜR DIE SALATSAUCE:

3 EL saure Sahne
1 Messerspitze Chilipulver
Salz
Pfeffer
1 EL Tomatenmark

1. Nudeln nach Kochanweisung in reichlich, leicht gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und sofort mit einer Tasse Nudelwasser und 1 Esslöffel Öl mischen.

2. Tomaten waschen, halbieren, Kerne entfernen und das feste Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Eine Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und Avocadofleisch würfeln. Ananas klein schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und aufschneiden. Mais abgießen.

3. Die Hälfte der Chips grob zerkrümeln.

4. Nudeln, Tomaten, Avocados, Ananas, Zwiebeln, Mais, Käse und die zerkrümelten Chips mischen.

5. Für die Salatsauce die zweite Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und eine Avocadohälfte pürieren.

6. Die zweite Hälfte in Spalten schneiden. Mit saurer Sahne, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Tomatenmark verrühren. Sauce über die gemischten Salatzutaten verteilen und mit den restlichen Tortilla-Chips und Avocadospalten dekorieren.

Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

Hähnchen-Spargel-Salat

(für 2 Personen)

ZUTATEN:

150 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Sonnenblumenöl
200 g Spargel
(frisch oder aus der Dose)
Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Prise Zucker
200 g Möhren
200 g Champignons
300 g Broccoli
1 Endiviensalat (290 g)
75 g saure Sahne 10 % Fett
Salz
Pfeffer
fein gehackte Salatkräuter
Kresse

1. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. In heißem Öl von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Frischen Spargel waschen, schälen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser mit 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Prise Zucker garen (Spargel aus der Dose: abtropfen und in kleine Stücke schneiden).

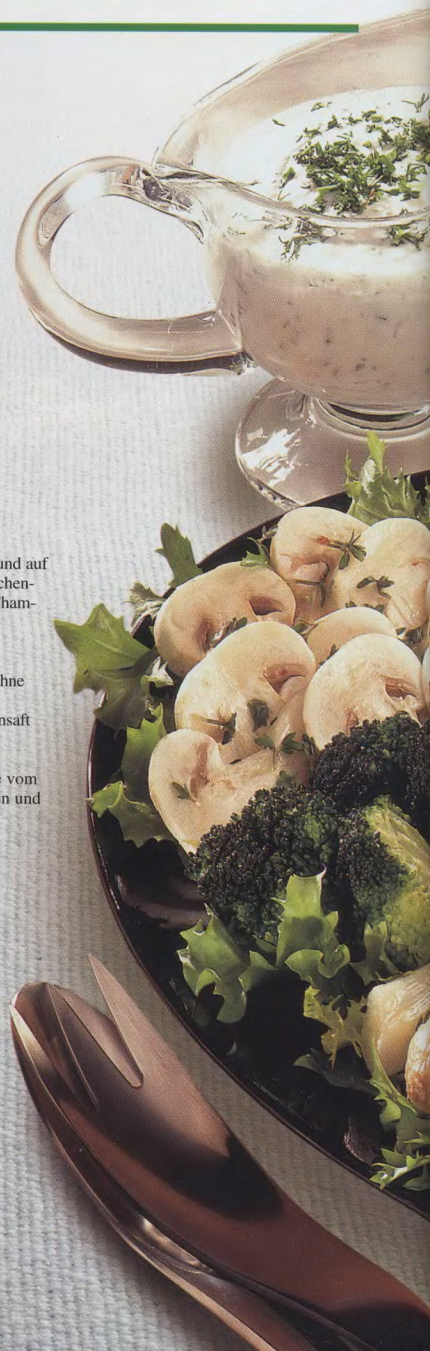
3. Möhren und Champignons waschen, putzen in dünne Scheiben schneiden.

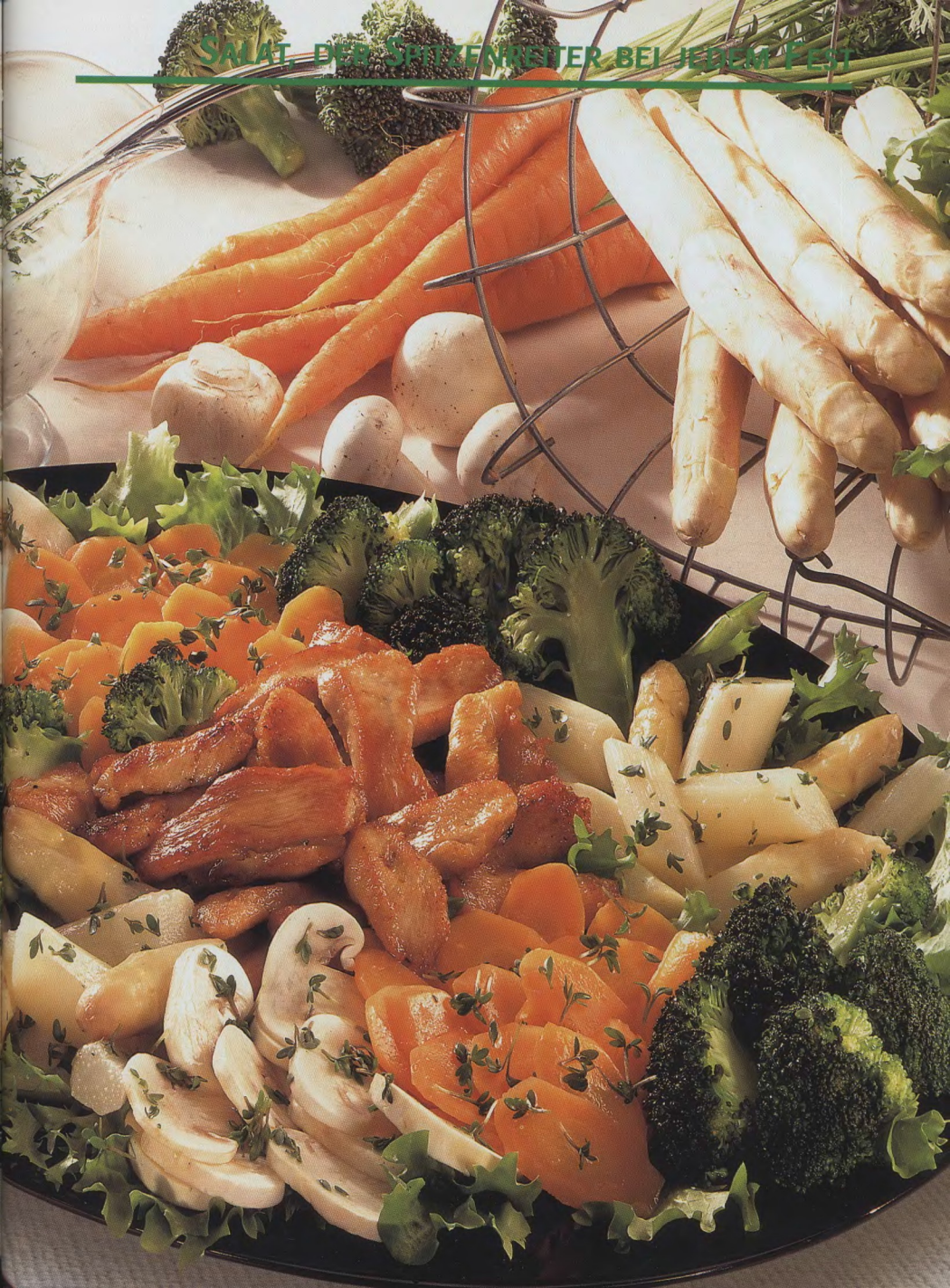
4. Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und im siedenden Wasser 1 Minute blanchieren. Wasser abgießen und Röschen mit kaltem Wasser abschrecken.

5. Endiviensalat waschen und auf Tellern anrichten. Hähnchenbruststreifen, Möhren- und Champignonscheiben, Spargel und Broccoli daraufgeben.

6. Salatsauce aus saurer Sahne und Kräutern herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

7. Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden, waschen und darüberstreuen.





Chicorée-Sellerie-Salat mit Walnüssen

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

2 Chicorée
200 g Knollensellerie
250 g Walnüsse (z.B. kalifornische)
1 Dose Mandarinen
2 Chilischoten
1 Becher Joghurt
2 EL Mayonnaise
2 EL Zitronensaft
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Bund Estragon
Kapuzinerkresse (Blüten)

1. Den Kern der Chicorée herausschneiden und die Blätter in breite Streifen schneiden. Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Walnüsse vierteln.

2. Alles in einer Schüssel mischen, zum Schluss die Mandarinen hinzufügen.

3. Chilischoten halbieren und entkernen, anschließend in feine Streifen schneiden und über den Salat streuen.

4. Joghurt mit Mayonnaise, Zitronensaft, Pfeffer und Salz verquirlen und darübergeben.

5. Mit fein gehacktem Estragon bestreuen und mit Blüten der Kapuzinerkresse dekorieren.

Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

Orangen-Hörnle-Salat

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

300 g Posthörnle (z.B. von 3 GLOCKEN)
1 Orange
1 Blutorange
100 g Walnüsse
etwas Zucker

FÜR DIE SALATSAUCE:

1 Magermilchjoghurt
1-2 EL Salatmayonnaise
1-2 EL Orangensaft

1. Posthörnle nach Kochanweisung in reichlich, leicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die abgekühlten Nudeln in eine Schüssel geben.

2. Die Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden, die Walnüsse knacken und die Walnusshälften zu dem Salat geben.

3. Aus den Zutaten für die Sauce eine Marinade zubereiten und über den Salat geben.

4. Gut durchmischen und zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.

Schlemmer-Nudel-Salat

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

250 g bunte oder gelbe Spiral-Nudeln (z.B. von 3 GLOCKEN)
200 g gekochter Schinken
1 kleine Dose feine Erbsen
1 kleine Dose feine Möhren
4 hartgekochte Eier

FÜR DIE SALATSAUCE:

4-5 gehäufte EL Salatmayonnaise
1 EL Chili-Sauce
1 EL fein gehackte Petersilie

FÜR DIE VERZIERUNG:

2 hartgekochte Eier
etwas Petersilie

1. Die Nudeln nach Kochanweisung in reichlich, gesalzenem Wasser kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen den Schinken würfeln, die Erbsen und Möhren abgießen und alles in eine große Schüssel geben. Die hartgekochten Eier schälen und in Scheiben schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben.

3. Aus der Mayonnaise, der Chili-Sauce und der Petersilie eine Soße zubereiten, über die Salatzutaten gießen und vorsichtig umrühren.

4. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und mit Eiervierteln und Petersilie verzieren.

Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

Lammfilet mit grünem Spargel auf Salatbett

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

8 Lammfilets (z.B. Neuseeland)
1 große rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL grobkörniger Senf
1 TL Honig
2 EL Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer
10 EL Olivenöl
1 Bund Estragon oder Kerbel
800 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen
Öl oder Butter zum Braten
1 Lollo rosso
1 Eichblattsalat
100 g Feldsalat

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln und mit Senf, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen.

2. Das Öl und die fein gehackten Kräuter dazugeben und zu einer geschmeidigen Vinaigrette verrühren.

3. Spargel waschen und 5 Minuten in kochendem Wasser garen, vom Feuer nehmen und noch 5 Minuten ziehen lassen. Den Spargel gut abtropfen lassen, sofort in die Marinade legen und 20 Minuten an einem warmen Ort ziehen lassen.

4. Filets mit Knoblauch, Salz, Pfeffer kurz (rosa) braten.

5. Die Blattsalate mischen und auf Tellern anrichten.

6. Filets in Scheiben mit dem noch warmen Spargel auf dem Salat anrichten und restliche Vinaigrette darübergeben.

Extrabreite Nudeln mit Wildentenragout

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

500 g Extrabreite Gold-Ei-Landnudeln (z.B. von 3 GLOCKEN)
350 g Suppengrün, fein gewürfelt
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
3 unbehandelte Orangen
2 Wildenten à ca. 850 g oder 1 Flugente ca. 1800 g
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
400 ml Hühnerbrühe
Salz
Pfeffer

1. Von einer Orange die Schale dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Alle Orangen auspressen.

2. Von den Enten die Keulen, Flügel und Brüste abtrennen. Brustfleisch häuten und in 1 cm große Würfel schneiden.

3. Keulen, Flügel und restliche zerkleinerte Entenknochen im Olivenöl anbraten. Suppengrün und Zwiebeln dazugeben und leicht bräunen. Tomatenmark unterrühren. Mit Rotwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Orangensaft und -schale sowie Hühnerbrühe zugeben. Salzen, pfeffern und 30 Min. leise kochen lassen.

4. Ententeile herausnehmen. Sauce ca. 10 Min. einkochen. Fleisch von den Keulen lösen und klein schneiden.

5. Inzwischen die Nudeln nach Anweisung in reichlich, leicht gesalzenem Wasser kochen.

6. Keulen- und Brustfleisch unter die Sauce mischen und 2 Min. leise kochen. Sauce evtl. entfetten.

7. Ragout über den Nudeln verteilen.

Abbildung siehe Seite 6

Reissalat mit Mango

(für 1 Person)

ZUTATEN:

50 g Patna Langkornreis (z.B. von Müller's Mühle)
80 g Mango
1 Tomate
1 Scheibe gekochter Schinken
1 Frühlingszwiebel
1/2 Becher Joghurt (75 g)
Saft einer halben Zitrone
1 EL gemischte, gehackte Kräuter
Zucker
1 TL Currypulver
Salz
Pfeffer

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Mango sollte reif sein, duften und auf Druck leicht nachgeben. Mangos haben einen flachen großen Stein. Am besten schneidet man die Frucht quer bis zum Stein ein und verdreht dann die Oberseite gegen die Unterseite. Dadurch erhält man eine steinfreie Hälfte und eine mit Stein. Jetzt kann auf dieselbe Weise der Stein herausgedreht werden. Wenn man eine faserreiche Sorte erwischt hat, hängt sehr viel faseriges Fruchtfleisch am Stein. Jetzt Fruchtfleisch von den Schalenhälften lösen.

2. Mango rundherum quer bis zum (flachen) Stein einschneiden, die Hälften gegeneinander verdrehen und auseinander ziehen. Fruchtfleisch vom Stein und von der Schale lösen. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und beides in Würfel, den Schinken in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden.

3. Joghurt mit Zitronensaft und gehackten Kräutern verrühren und den Gewürzen abschmecken.

4. Dressing mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen und ca. eine Stunde kühl stellen.

5. Nach Wunsch mit Schnittlauch und Salatblättern servieren.

Nudelsalat mit Krabben und Landrahm

(4 Portionen)

ZUTATEN:

250 g Nudeln
Salz
1 EL Öl
4 Eier
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
250 g Riesenscampi (frisch oder TK)
2 Stangen Bleichsellerie
1 Becher Frischer Landrahm
Kräuter (150 g) (z.B. Rotkäppchen)
0,1 l Milch
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

1. Nudeln in reichlich Salzwasser mit Öl „al dente" kochen, abgießen, kalt abbrausen und auskühlen lassen.

2. Eier hart kochen, abschrecken und schälen.

3. Butter erhitzen, Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Die Riesenscampi zugeben und von beiden Seiten in der heißen Knoblauchbutter 2-3 Minuten braten.

4. Bleichsellerie mit Grün in dünne Scheiben schneiden. Nudeln, Scampi, Bleichsellerie und die geachtelten Eier in eine Schüssel geben und vorsichtig mischen.

5. Kräuter-Landrahm mit der Milch verrühren, mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat geben, unterheben und gut durchziehen lassen.

Tortellini-Party-Salat

(für 3-4 Personen)

ZUTATEN:

250 g Paradies-Tortellini (z.B. von 3 GLOCKEN)
200 g Ananas
1/2 Pck. gefr. Erbsen
1/2 Dose Mais
je 1/4 Paprika rot und grün
1 Zwiebelschlotte
Salz
Pfeffer
Salatgrün
Essig
Öl

1. Tortellini nach Kochanleitung in reichlich, leicht gesalzenem Wasser kochen.

2. Inzwischen die Ananas abtropfen lassen und dann in Würfel schneiden. Die Champignons und den Mais abgießen. Dann die Champignons in kleine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und würfeln. Die Zwiebelschlotte in feine Streifen schneiden.

3. Dann alle Zutaten nach und nach mit den abgekühlten Tortellini vermischen.

4. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Salatgrün je nach Geschmack eine Marinade bereiten und über die Zutaten gießen. Gut vermischen und durchziehen lassen.

5. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und dann mit wenig Paprika und Salatgrün verzieren.

Marinierter Erdbeer-Spargel-Salat

(10 Portionen)

ZUTATEN:

1 kg grüner Spargel
Salz
Zucker
150 ml Erdbeeressig (oder Himbeeressig)
weißer Pfeffer
150 g Traubenkernöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)
400 g Erdbeeren

1. Spargelenden abschneiden und das untere Drittel der Stangen schälen. In reichlich Wasser mit einer Prise Salz, einem Teelöffel Zucker und fünf Esslöffeln Essig aufkochen, fünf Minuten ziehen lassen. Spargel abgießen, sechs Esslöffel des Fonds zurückbehalten, Spargel in Eiswasser abschrecken und in eine flache Schale geben.

2. Restlichen Essig mit etwas Salz, einer Prise Zucker, Pfeffer, Spargelfond und dem Öl verrühren. Marinade über den Spargel gießen und zugedeckt ziehen lassen.

3. Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Ein Viertel der Erdbeeren pürieren, den Rest vierteln, mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und zusammen mit dem Erdbeerpüree unter den Spargel mischen.

Ricotta mit Beerenfrüchten

(10 Portionen)

ZUTATEN:

750 g gemischte Beerenfrüchte (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren)
2 EL Akazienhonig
Saft von 2 Limetten (ersatzweise Zitronen)
500 g Ricotta
50 g gehackte Pistazien

1. Beerenfrüchte verlesen und nur bei Bedarf waschen.

2. Akazienhonig mit Limettensaft und Ricotta verrühren.

3. Ricottacreme in die Mitte einer Glasschale geben, mit den Beerenfrüchten umlegen und gehackten Pistazien bestreut servieren.

TIP:

Anstelle von frischen können Sie auch gemischte, tiefgekühlte Beeren verwenden.

Fitness-Schüssel

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

1 kleinen Eisbergsalat
200 g Partytomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
100 g Sojabohnenkeimlinge
4 Pfirsichhälften
100 g Edamer
100 g mageren gekochten Schinken
1 Becher saure Sahne
1/2 Tasse Tomatenketchup
1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver
2-3 EL Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
Saft von 1 Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch

1. Den Eisbergsalat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpflücken oder klein schneiden.

2. Die Partytomaten waschen, je nach Bedarf halbieren oder vierteln.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

4. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

5. Die Sojabohnenkeimlinge verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Die Pfirsichhälften klein schneiden.

6. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben und alles vorsichtig miteinander vermischen.

7. Den Edamer und den Schinken in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

8. Für das Dressing die saure Sahne mit dem Tomatenketchup, dem Paprikapulver, dem Currypulver, der Nuss-Nougat-Creme und dem Zitronensaft glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat damit anmachen.

9. Den Salat kurz durchziehen lassen, nochmals abschmecken, anrichten, garnieren.

Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

Melonensalat mit Rumsahne

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

1 kleine Honigmelone
1/2 kleine Wassermelone
Saft von 1 Zitrone
einige Tropfen Maraschino
1 Becher Sahne
1 Pck. Sahnesteif
4 cl Rum
1/2 Glas Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
Pfefferminzblättchen zum Garnieren

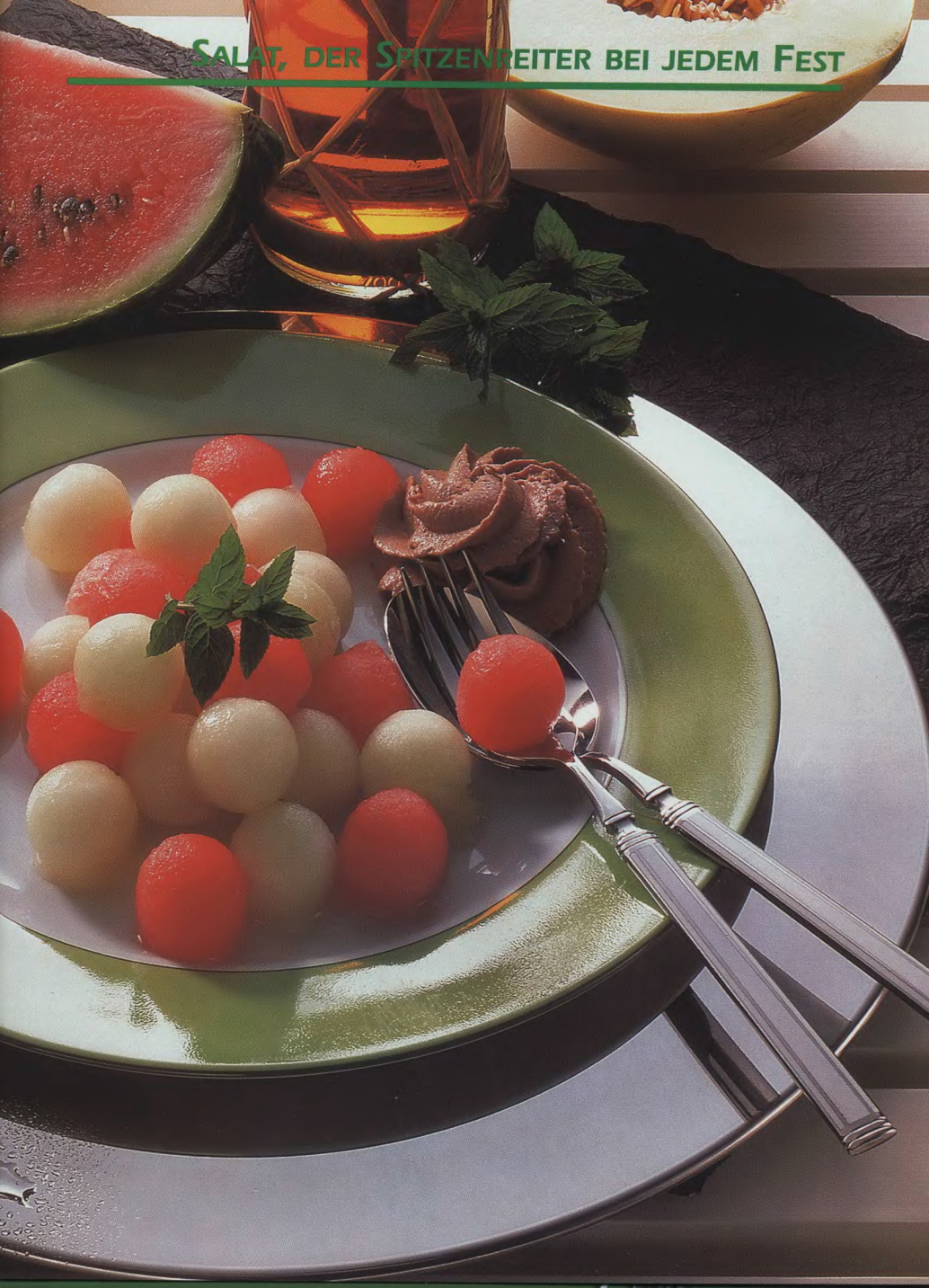
1. Die Honigmelone halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen.

2. Die Wassermelone entkernen, Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen und in eine Schüssel geben.

3. Die Früchte mit Zitronensaft und Maraschino beträufeln und im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend im Eisfach kurz frosten.

4. Den Melonensalat dekorativ anrichten. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

5. Nuss-Nougat-Creme und Rum unter die Sahne ziehen und den Melonensalat damit garnieren. Mit Pfefferminzblättchen verzieren.



Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

Bananen-Erdbeer-Salat

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

1 Kopfsalat
4 Bananen
Saft von 1 Zitrone
200 g Erdbeeren
1/2 Tasse Zitronenessig
2-3 EL Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
1/2 Tasse Olivenöl
1 TL grüne Pfefferkörner
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
40 g gehackte Nüsse

1. Den Kopfsalat verlesen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.

2. Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, vierteln und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort Zitronensaft beträufeln.

3. Die Erdbeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

4. Den Zitronenessig mit der Nuss-Nougat-Creme verrühren, das Olivenöl mit den zerdrückten grünen Pfefferkörnern unter das Dressing ziehen, mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken.

5. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben, vorsichtig miteinander vermischen und mit dem Dressing anmachen.

6. Den Salat dekorativ anrichten, mit den gehackten Nüssen bestreuen, garnieren.

Salat, der Spitzenreiter bei jedem Fest

REGISTER

AUF DIE FÜLLUNG KOMMT ES AN

Auberginenröllchen, pikante 28
Äpfel mit Fleischfüllung, gebackene 18
Birnen, gefüllte 30
Champignons mit kerniger Kräuterfüllung 22
Gurkenhäppchen Milanese 16
Gurkenstücke, gefüllte 20
Schmorgurken, gefüllte 24
Tomaten, gefüllte 20
Weinblätter, gefüllte 26

KLEINE HÄPPCHEN FÜR GROSSE ANLÄSSE

Bierschinken-Schnitte 46
Canapés mit Lammfilet 32
Canapés mit Tatar, Roastbeef und Lachsschinken 34
Carpaccio vom Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln u. Croûtons 36
Cervelatwurst-Häufchen 46
Ciabatta alla Mozzarella 38
Crostini-Teller Toscanello 40
Fleischwurst-Schnitte 46
Jagdwurst-Brot 46
Kräuter-Sauce 44
Leberwursthappen 46
Salami-Toast 46
Schweine-Paprika-Braten 44
Schinken-Medaillion 46
Tacos mit Crevetten, gefüllte 48
Tomaten-Basilikum-Sauce 44
Tortillas mit pikanter Füllung, Mini- 48
Wursttütchen auf kleinen Croûtons, gefüllt 42

KÄSE GEHÖRT EINFACH DAZU

Apfelscheiben mit Blauschimmelkäse, glasierte 54
Castello Carpaccio 52
Edelpilzkäse-Creme auf Chicorée 58
Frischkäse Gärtnerin 58
Käsekugeln, pikante 58
Käse-Spießchen, pikante 50
Mozzarella Caprese 56
Venuspölsterchen 50
Walnuss auf Allgäuer Bergkäse 50

HEISS GEBACKEN, KALT SERVIERT

Blätterteig 64
Blätterteig-Gewürztaler 64
Brötchenkranz 60
Butter-Sauerrahm Mürbeteig 64
Frühstücksbrot, römisches 66
Gemüse-Tartelettes 70
Hackfleischpastetchen 13/72
Hähnchentaschen 68
Käsesoufflés, Mini- 72
Pilzstrudel mit Schnittlauchrahm 68
Pizza-Toast 76
Salz-Kümmel-Stangen 62
Sandwich-Party 74
Zuppa verde 66

SALATE, DER SPITZENREITER BEI JEDEM FEST

Bananen-Erdbeer-Salat 98
Chicorée-Sellerie-Salat mit Walnüssen 82
Erdbeer-Spargel-Salat, marinierter 92
Extrabreite Nudeln mit Wildentenragout 6/88
Fitness-Schüssel 94
Hähnchen-Spargel-Salat 80
Lammfilet mit grünem Spargel auf Salatbett 86
Melonensalat mit Rumsahne 96
Mexiko-Nudeln 78
Nudelsalat, Schlemmer 84
Nudelsalat mit Krabben und Landrahm 90
Orangen-Hörnle-Salat 84
Reissalat mit Mango 88
Ricotta mit Beerenfrüchten 92
Tortellini-Party-Salat 90

WIR DANKEN FOLGENDEN FIRMEN FÜR IHRE FREUNDLICHE UNTERSTÜTZUNG:

ADAM 18/19, 54/55
adam & eva, eine Marke der Hacker Feinmechanik GmbH 15
Alberto 16/17, 28/29, 66/67, 92/93
AURORA 68/69
Castello 52/53
CMA/ABC Hamburg 15, 34/35, 36/37, 42/43 44/45, 46/47, 50/51, 58/59, 62/63, 64/65, 70/71
Dt. Teigwaren-Institut 78/79
3 GLOCKEN 6, 84/85, 90/91
Fuchs-Gewürze 74/75
Galbani 56/57
Grünland 20/21, 48/49
Kalifornische Walnüsse 82/83
Langguth 8, 40/41
Meggle 11, 24/25, 72/73
Müller's Mühle 88/89
Neuseeland Lammfleisch 32/33, 86/87
Nutella 94/95, 96/97, 98/99
Peter Kölln, Köllnflockenwerke 22/23, 26/27 30/31, 60/61
Soja Öl 13
Wiesenhof 80/81
WMF Aktiengesellschaft 12/13, 14/15
Zottarella 38/39, 76/77
ZWILLING J.A. HENCHELS AG 10

©PARAMOUNT PUBLISHING
Germany, 1999

Genehmigte Lizenzausgabe
EDITION XXL GMBH
Reichelsheim, 2003

ISBN 3-89736-101-9

Es gibt unzählige Anlässe für „kalte Platten“: egal, ob es sich um ein glanzvolles Buffet, eine spontane Party oder eine einfache Brotzeit handelt.

Neben Venuspölsterchen, Crostinis oder gefüllten Birnen bis hin zu Melonensalat, Wursttütchen und den klassischen Canapés ist eine Vielzahl an originellen Appetithappen enthalten, die sich schnell und einfach zubereiten lassen und doch auf jeder Tafel Bewunderung hervorrufen.

Außerdem sind viele Informationen zur gezielten Planung enthalten und wie alles gekonnt und geschmackvoll aufgebaut wird.

ISBN 3-89736-101-9